SJT-101S　煙を包んでおいしく焼き上げる、無煙ロースター『昇煙』本格七輪炭火焼

本格七輪炭焼タイプは、遠赤外線でじっくりおいしく焼き上げて、素材の味を引き出します。

- 煙をラップ状に包み込んで逃さず吸引。しかも素材をいぶす燻製効果でおいしく焼き上げる「スモークラップ方式」を採用しております。
- 調理の際に発生する油煙を90%以上捕集。(※当社測定値)
  しかも従来の金属繊維フィルターに比べて洗浄が簡単な「チャントルフィルター」採用でダクトへの油の流入を削減します。
- 標準色のシルバーに加え、オリジナルカラー塗装のオーダーにも対応でき、お店のインテリアにあわせたコーディネイトが可能です。

上引きシェード SJT-101-891

- 万が一ダクト内に炎が流入した際、自動的に作動して消火を助ける防火ダンパーを標準装備しております。
- シェードは50mm間隔で4段階に調節可能。空調機器からの風など、店内の気流に合わせて高さの調節ができる親切設計です。

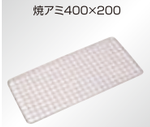
SJT101S＊＊- MS-T12A（＊＊はガス種）定価　**￥340,000**　（税込価格￥357,000）
テーブル寸法　W1200XD800XH700（洋卓4人掛け用）※天板のサイズ違いは別途ご用命下さい。(別価格)

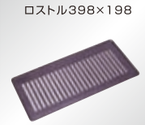
器具ユニット品番		SJT-101S
調理寸法		Φ270 mm
最大鍋寸法		—
最大消費ガス量	13A	—
	LPG	—
電気定格	電源・周波数	AC100V・50/60Hz
	消費電力	30W/29W
点火方式		—
火力調整		6段階火起しFAN コントローラー
接続 ガス	13A	—
	LPG	
接続 電気	コード長	2m
	プラグ	125V 7A Ⓟ
安全機能		防火ダンパー
第三者認証		—
必要静圧		150Pa
排気風量		7.5m³/min(450m³/h)
冷房負荷		4.87kW(4,190kcal/h)
ダクト接続口		呼び径φ150 mm
天板開口		φ348±1 mm
開口部天板厚		20±1 mm

消耗品／オプション

焼アミΦ270
S-15CK-817

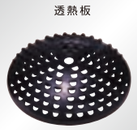
ロストルΦ270
S-50E-849


焼アミ400×200
SB-200-824

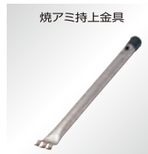

ロストル398×198
S-60C-840

フード
MDR-1441T-006
S-16K-807

ゴトク
MDRK-1443T-030


透熱板
S-16K-800

コンロ用吸気板（S-50E用）
S-13K-875


焼アミ持上金具
S-103-810

プレート持上金具
S-103-809

アミキャリー(φ270・φ300 焼アミ兼用タイプ)
S-707-400

ロストルキャリー300(丸型タイプ)
PNA-000012

ロストルキャリー(角型タイプ)
PNA-000016

鉄　しゃぶしゃぶ鍋 24cm（木蓋付）
MDR-1441T対応

鉄　しゃぶしゃぶ鍋 22cm（鉄蓋付）
MDR-1441T対応

下引ダクト用自動消火装置
PNA-000013(FWP4BC)

炭火消し壷
S-300-100

シルクマグマ（10kg／1kg×10ヶ入）
Y-555

スーパー鬼の洗濯（ロストル・焼アミ専用洗剤）
Y-225

中和剤（スーパー鬼の洗濯専用）
Y-226

クリタン(グリスフィルター及び集塵機専用洗剤:20kg入)
Y-201

マーク説明

一般財団法人 日本ガス機器検査協会 認証取得製品
ガス機器の安全基準の適合性の第三者認証を取得しています。

防火評定　防火上の保安確保のための ガス機器防火性能評定を、一般財団法人日本ガス機器検査協会により実施しています。

一般財団法人 日本品質保証機構 認証取得製品
JQA
国の法令に基づく安全基準認証試験を受け適合した電気製品の安全性を示す安心のマークです。このマークの付いた電気製品は、国際的にも通用する安全基準によって製造されています。

過熱防止　**過熱防止装置付**　機器の温度が一定以上になると自動的にガスを遮断します。

防火ダンパー　**防火ダンパー付**　風道内が温度上昇した場合に自動的に閉鎖し火炎を遮断します。

スパーク　**連続スパーク点火**　連続スパーク点火方式採用 電気・電池を利用して点火させます。

赤熱板 赤熱板焼角型網焼　炭火 炭焼丸型網焼　赤熱板 赤熱板焼丸型網焼　溶岩 溶岩焼丸型網焼　ロストル 角形ロストル焼　ロストル 丸形ロストル焼　鉄板焼 鉄板焼　鍋可 鍋料理が可能

⚠ 安全に関するご注意 ●ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

火災防止のために　無煙ロースターは火災予防条例（例:総務省消防庁）において、商品ご使用の方が清掃することを義務づけられております。

※2008年10月1日から「バーナーの上に鍋などをささえて調理する機器」(以下"ガスこんろ"という）が政令の規制対象品目に指定されました。
　これを受け、ガスこんろにPSTGマーク又はPSLPGマークが表示されていることを確認された上でご購入ください。
※商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお受け取りの上、保存してください。尚、店名・ご購入年月日の記載のないものは無効となります。
※予告なく仕様の一部を変更させていただくことがありますので、ご了承ください。商品の色は印刷の関係上、実物と若干異なる場合があります。

（注）このカタログは2011年12月現在の仕様です。

●取扱い店

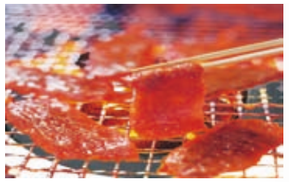
熱と空気をデザインする
YAMAOKA DESIGNING
ISO 14001 / ISO 9001 認証取得
山岡金属工業株式会社
本　　社／〒570-8585 大阪府守口市東郷通2丁目7番30号
TEL.(06) 6996-2351 FAX.(06) 6997-3045
東京支店／〒101-0052 東京都千代田区神田小川町1-6-4 新福神ビル9階
TEL.(03) 3255-6755 FAX.(03) 3255-6722
http://www.silkroom.co.jp/　info@silkroom.co.jp
(ISO 14001 認証:本社)(ISO 9001 認証:家庭用ガス調理機器 本社)
◆ミュージアム夢工房を本社に併設しております。

SILK ROOM

業務用
2011.12

無煙ロースターカタログ
煙を出さずに美味しく調理

YAMAOKA
山岡金属工業株式会社



美味しさのための豊富なバリエーション

赤熱板・溶岩・炭火による、網焼・ロストル・鉄板・鍋に対応できる豊富な機種バリエーションの中からお店のメニューに合わせてお選びいただけます。

ロストルは、蓄熱性が良く、肉のうま味を押し込めて美味しく焼き上げます。
焼き網は、赤熱板、炭火、溶岩などから発生する遠赤外線により肉のうま味をひきだします。

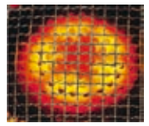
店舗設計・レイアウトに幅広く対応した オーダーメイドシステム

お店の設計・レイアウトに合わせて天板サイズ・カラー等のオーダーメイドも承ります。

MDR-1441T 赤熱板アミ焼 無煙ロースター

● 一般財団法人 日本ガス機器検査協会認証取得製品
新法令技術基準適合 ※1

● ガス機器防火性能評定製品
防火上の保安確保のためのガス機器防火性能評定を一般財団法人日本ガス機器検査協会により実施しています。


赤熱板アミ焼

赤熱板ロストル焼（オプション）

フード（オプション） MDR-1441T-006

鍋（当社専用オプションゴトク使用）（使用可能な最大鍋径 24cm）

- 輻射熱効果で食材を早く、おいしく焼きあげます
- 焼きもの調理のスタンダードロースター
- 鍋物調理にも最適
- 高性能グリスフィルター採用/日常のお手入れ簡単

MDR1441T＊＊- MS-T12A（＊＊はガス種）定価 **￥250,000**（税込価格￥262,500）
テーブル寸法 W1200XD800XH700（洋卓4人掛け用）※天板のサイズ違いは別途ご用命下さい。(別価格)

器具ユニット品番		MDR-1441T
調理寸法		Φ270mm
最大鍋寸法		△(24cm) オプション仕様
最大消費ガス量	13A	3.60kW(3,100kcal/h)
	LPG	4.00kW(0.29kg/h)
電気定格	電源・周波数	AC100V 50/60Hz
	消費電力	2.4W
点火方式		連続スパーク点火
火力調節		3段切替コック
接続 ガス	13A	ネジ接続 R1/2オネジ
	LPG	
接続 電気	コード長	2m
	プラグ	125V 7A ⓟ
安全機能		過熱防止装置・防火ダンパー
第三者認証		JIA-PSTG・JIA-PSLPG ガス機器防火性能評定
必要制圧		290Pa
排気風量		5.5m³/min(330m³/h)
冷房負荷		3.57kW(3,070kcal/h)
ダクト接続口		呼び径φ125
天板開口		Φ348±1mm
開口部天板厚		20±1mm

MDR-140 低価格・ワイドロストル焼 角型無煙ロースター

● 一般財団法人 日本ガス機器検査協会認証取得製品

● ガス機器防火性能評定製品
防火上の保安確保のためのガス機器防火性能評定を一般財団法人日本ガス機器検査協会により実施しています。

ガスワイドロストル焼

- お肉が美味しく焼ける 本格ワイドロストルタイプを 安心価格でご提供いたします！
- 低価格でも高品質！

MDR140＊＊- MSS-T12A（＊＊はガス種）定価 **￥198,000**（税込価格￥207,900）
テーブル寸法 W1200XD800XH700（洋卓4人掛け用）※天板のサイズ違いは別途ご用命下さい。(別価格)

器具ユニット品番		MDR-140
調理寸法		330×198 mm
最大鍋寸法		—
最大消費ガス量	13A	2.90kW(2,490kcal/h)
	LPG	3.00kW(0.22kg/h)
電気定格	電源・周波数	AC100V・50Hz/60Hz
	消費電力	2.4W
点火方式		連続スパーク点火
火力調節		3段切替コック
接続 ガス	13A	ネジ接続 R1/2オネジ
	LPG	
接続 電気	コード長	2m
	プラグ	125V 7A ⓟ
安全機能		過熱防止装置・防火ダンパー
第三者認証		JIA・ガス機器防火性能評定
必要制圧		150Pa
排気風量		5.3m³/min(318m³/h)
冷房負荷		3.44kW(2,960kcal/h)
ダクト接続口		呼び径φ150
天板開口		357±1X305±1 mm
開口部天板厚		20±1 mm

1351シリーズ 溶岩アミ焼/炭アミ焼 無煙ロースター

フード（標準装備） S-15K-607

● 一般財団法人 日本ガス機器検査協会認証取得製品
新法令技術基準適合 ※1
●S-1351Sは対象外

● ガス機器防火性能評定製品 ●S-1351Sは対象外
防火上の保安確保のためのガス機器防火性能評定を一般財団法人日本ガス機器検査協会により実施しています。

溶岩アミ焼（MDR-1351M）

溶岩ロストル焼（オプション）

炭アミ焼（S-1351S）

- 自然の熱源（溶岩・炭）の遠赤外線効果と赤熱演出で肉の旨味を引出します
- 高性能グリスフィルター採用

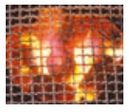
MDR-1351M＊＊- MS-T12A（＊＊はガス種）定価 **￥282,000**（税込価格￥296,100）
S-1351S＊＊- MS-T12A（＊＊はガス種）定価 **￥304,000**（税込価格￥319,200）
テーブル寸法 W1200XD800XH700（洋卓4人掛け用） ※天板のサイズ違いは別途ご用命下さい。(別価格)

器具ユニット品番		MDR-1351M	S-1351S
調理寸法		Φ270mm	
最大鍋寸法		△(24cm) オプション仕様	—
最大消費ガス量	13A	3.60kW(3,100kcal/h)	
	LPG	4.00kW(0.29kg/h)	
電気定格	電源・周波数	AC100V 50/60Hz	
	消費電力	2.4W	19W/18W
点火方式		連続スパーク点火	
火力調節		3段切替コック	3段切替コック 6段階火起しFANコントローラー
接続 ガス	13A	ネジ接続 R1/2オネジ	
	LPG		
接続 電気	コード長	2m	
	プラグ	125V 7A ⓟ	
安全機能		過熱防止装置・防火ダンパー	
第三者認証		JIA-PSTG JIA-PSLPG ガス機器防火性能評定	—
必要制圧		180Pa	
排気風量		6.0m³/min(360m³/h)	
冷房負荷		3.90kW(3,350kcal/h)	
ダクト接続口		呼び径φ125	
天板開口		Φ348±1mm	
開口部天板厚		20±1mm	

S-646 赤熱板アミ焼／ロストル焼／炭アミ焼 無煙ロースター

赤熱板アミ焼

赤熱板ロストル焼（オプション）


炭アミ焼（オプション）

- 広い焼面の角型ワイドタイプ
- コンパクト設計ユニット
- ステンレスグリスフィルター

S-646 ＊＊- MS-T12A（＊＊はガス種）定価 **￥263,000**（税込価格￥276,150）
S-646R＊＊- MS-T12A（＊＊はガス種）定価 **￥262,500**（税込価格￥275,625）
S-646S＊＊- MS-T12A（＊＊はガス種）定価 **￥260,500**（税込価格￥273,525）
テーブル寸法 W1200XD800XH700（洋卓4人掛け用）※天板のサイズ違いは別途ご用命下さい。(別価格)

器具ユニット品番		S-646
調理寸法		398×198 mm
最大鍋寸法		—
最大消費ガス量	13A	4.42kW(3,800kcal/h)
	LPG	4.47kW(0.32kg/h)
電気定格	電源・周波数	乾電池(単—×1)
	消費電力	—
点火方式		連続スパーク点火
火力調節		3段切替コック
接続 ガス	13A	ネジ接続 R1/2オネジ
	LPG	
接続 電気	コード長	—
	プラグ	—
安全機能		防火ダンパー
第三者認証		—
必要制圧		200Pa
排気風量		7.0m³/min(420m³/h)
冷房負荷		4.54kW(3,910kcal/h)
ダクト接続口		呼び径φ150
天板開口		448±1×277±1 mm
開口部天板厚		20±1 mm

S-50E 電気タイプ 無煙ロースター

● 一般財団法人 日本品質保証機構認証取得製品

電気ロストル焼

鍋（当社専用オプション：コンロ用吸気板使用）（使用可能な最大鍋径26cm）

- 電気式の無煙ロースター
- ガス式が不可能な店舗に最適です

S-50ES2- MS-T12A 定価 **￥370,000**（税込価格￥388,500）
テーブル寸法 W1200XD800XH700（洋卓4人掛け用）※天板のサイズ違いは別途ご用命下さい。(別価格)

器具ユニット品番		S-50E
調理寸法		Φ270 mm
最大鍋寸法		○(26cm) オプション仕様
最大消費ガス量	13A	—
	LPG	—
電気定格	電源・周波数	単相200V 50/60Hz
	消費電力	2.20kW
点火方式		—
火力調節		通電率コントローラー LOW500W相当～HI2.2kW無段階調整
接続 ガス	13A	—
	LPG	
接続 電気	コード長	1m(2.0mm²×3芯(接地有り))
	プラグ	無し
安全機能		防火ダンパー
第三者認証		JQA
必要制圧		200Pa
排気風量		5.0m³/min(300m³/h)
冷房負荷		3.26kW(2,800kcal/h)
ダクト接続口		呼び径φ125
天板開口		φ350±1 mm
開口部天板厚		20±1 mm

S-98K 鉄板焼 無煙ロースター

鉄板焼

- 鉄板焼店での無煙ロースター
- 美味しく焼ける12㎜厚鉄板を搭載
- 油煙が飛び散らず綺麗で清潔な店内を維持できます

S-98K＊＊- QS-T12A（＊＊はガス種）定価 **￥318,000**（税込価格￥333,900）
テーブル寸法 W1200XD800XH700（洋卓4人掛け用）※天板のサイズ違いは別途ご用命下さい。(別価格)

器具ユニット品番		S-98K
調理寸法		590×300(12t) mm
最大鍋寸法		—
最大消費ガス量	13A	5.23kW(4,500kcal/h)
	LPG	4.74kW(0.34kg/h)
電気定格	電源・周波数	乾電池(単—×1)
	消費電力	—
点火方式		連続スパーク点火
火力調節		3段切替コック
接続 ガス	13A	ネジ接続 R1/2オネジ
	LPG	
接続 電気	コード長	—
	プラグ	—
安全機能		防火ダンパー
第三者認証		—
必要制圧		300Pa
排気風量		8.0m³/min(480m³/h)
冷房負荷		5.20kW(4,470kcal/h)
ダクト接続口		呼び径φ125
天板開口		693±1×353±1 mm
開口部天板厚		20±1 mm

●上記 仕様表の 最大鍋寸法の△印は、鍋のご利用に対し安全のため日本ガス機器検査協会の認証を取得しておりますが、保温のみのご利用をおすすめします。

※1 2008年10月1日より、ガスの消費量の総和が14kW以下のもので、こんろバーナー1個当たりのガス消費量が5.8kW以下の業務用ガスこんろ（鍋などを調 理する機器）には①業務用に使用する旨の表示②燃焼性能、耐久性能等の省令技術上の基準を満していることを証するPSマークの表示が義務付けられております。